Hiver 2021-2022

Le journal de Benayes

Directeur de publication : Jean-Louis Maury

VŒUX DE LA MUNICIPALITE

Le conseil municipal et moi-même vous présentons nos meilleurs vœux pour 2022. Nous vous souhaitons une bonne santé beaucoup de joie et de bonheur durant toute cette année.

La situation sanitaire liée à la pandémie du COVID a changé notre mode de vie. Depuis 2 ans nous n'avons plus la fête de la Font Faure, la fête de Benayes, le repas des anciens, les concours de belote et beaucoup de manifestations ont disparu du calendrier. C'est l'ensemble du pays qui est concerné. Nous vivons au rythme des annonces gouvernementales des restrictions de la vie sociale.

Je regrette ces circonstances pour la vie sociale communale. Il faut tout de même reconnaître que le covid19 a tué et plusieurs de nos concitoyens ont été bien malade. Je ne peux que vous encourager à rester prudent, à vous faire vacciner et à respecter tous les gestes pour vous protéger.

L'épidémie n'arrête pas le travail des élus. Les réunions se sont tenues parfois sans public. Tout dépend du virus... Les conseils municipaux et communautaires se sont déroulés régulièrement. Pour Benayes nous avons mené les études et les diverses demandes de subventions pour la réalisation du parking dans le pré à côté de l'école. Cette réalisation a surtout pour but de sécuriser l'entrée et la sortie des enfants de l'école. Les travaux vont débuter dans quelques semaines. Le montant du projet est d'environ 80 000 €. La commune touchera une subvention de l'état de 27 740 € et 8200 € du Conseil Départemental pour ces travaux.

Pour 2022 nous redemanderons les subventions de l'état que nous n'avons pas obtenues cette année pour l'entretien des routes et la rénovation du champ de foire. En ce moment nous menons avec Corrèze Ingénierie une étude sur les bâtiments communaux afin de réaliser des économies d'énergie. Ce sera un projet global avec le changement de la chaudière du bâtiment mairie école salle des fêtes. Elle est âgée d'une trentaine d'années, consomme beaucoup de fuel et a souvent des pannes.

Voici en quelques mots les principaux projets pour cette année que nous vous souhaitons excellente pour vous et vos proches.

Le Maire.
Jean Louis MAURY.

Imprimé par nos soins

ÉTAT CIVIL

Naissances

Pas de naissances

Mariages

- Véronique BREUIL et Stéphane SAYOU le 27 août 2021

Décès

- BRONDEAU Fernand le 19 août 2021
- REYROLLE épouse SADARNAC Clémence le 5 septembre 2021
- COUSTY épouse DUCHANTRE Anne-Marie le 5 septembre 2021
- SAGE épouse PAULY Marcelle le 12 décembre 2021

Font Faure

La fête de la Font Faure a dû encore une fois être annulée cette année pour cause de COVID-19. Néanmoins, la traditionnelle messe autour de la source a été célébrée par notre nouveau prêtre arrivé en janvier dernier du Burundi entouré d'une trentaine de personnes, adultes et enfants.

Le comité des fêtes, qui avait nettoyé le lieu et installé des bancs, avait aussi préparé des gâteaux à emporter à l'issue de cette cérémonie qui ont eu beaucoup de succès. Nous l'en remercions vivement.

Nous espérons tous que 2022 verra le retour des festivités complètes de cette journée du 24 juin.

Club des Sources de l'Auvézère

Les rencontres ont repris chaque 2ème mercredi du mois, mais avec les restrictions sanitaires il n'a pas été possible d'organiser de sortie en groupe.

Repas des anciens

Le repas des anciens avait été programmé pour la mi-novembre. Malheureusement, la situation sanitaire nous a obligés par mesure de sécurité à annuler ce dernier une fois encore.

Pour cette année, le conseil a décidé d'offrir un bon d'achat de 50 € pour les couples et de 30 € pour les personnes seules, en remplacement des colis de Noël et du repas des anciens.

Décoration de Noël

La mairie a acheté de nouvelles guirlandes lumineuses. Quelques personnes du conseil municipal ont installé ces nouvelles décorations dans le bourg avec notre cantonnier, égaillant ainsi la façade de la Mairie et la place de l'église.

Atelier informatique

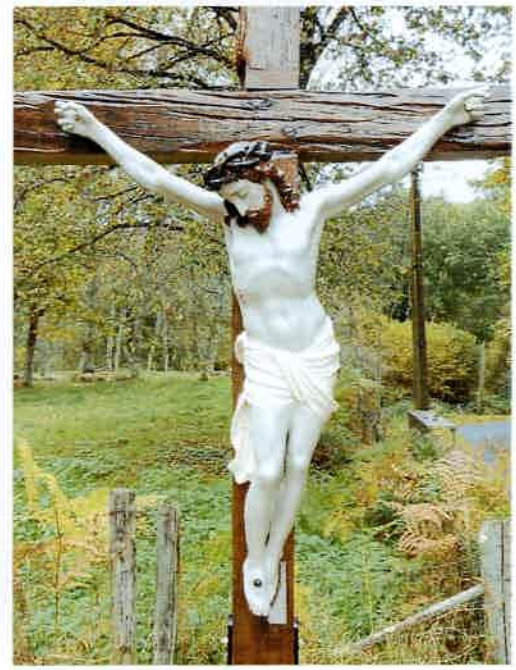
Pour le plaisir de se retrouver et de progresser en la matière, l'atelier informatique a repris ses rendez-vous bi mensuels depuis la rentrée de Septembre, le lundi soir de 18 h 30 à 20 h.

Tour du Limousin

Jeudi 19 août, le tour cycliste du Limousin est passé par Benayes entre 15h et 16h. De nombreuses personnes de la commune et des environs ont participé à l'organisation de la circulation et à l'encouragement des sportifs.

Le calvaire de Benayes

Certains d'entre vous ont peut-être remarqué que le calvaire de la fourche des routes de Masseret et Salon la Tour s'était refait une beauté. Un petit groupe de bénévoles s'est en effet attelé à un important travail de nettoyage, ponçage, consolidation, protection et peinture de ce calvaire qui paraît maintenant comme neuf dans notre paysage.



Marché festif de Benayes

Le 18 septembre, la nouvelle association «CHOU» de Benayes nous a organisé un marché festif sur la place de l'église.

Malgré une météo bien maussade, l'ambiance était joyeuse et animée, avec la buvette, ses gaufres, crêpes et boissons chaudes, avec les musiciens qui ont joué jusqu'au soir, les clowns, la promenade d'initiation à la flore locale, les jeux de bois à l'ancienne qui ont bien occupé petits et grands, l'atelier maquillage pour les enfants, et les exposants vendant légumes, savons, gâteaux, fromages, conserves et salaisons, bijoux en macramé et livres. La pluie n'a pas permis les promenades à cheval initialement prévues.

Merci aux organisateurs pour cette belle après-midi qui se renouvellera sans doute l'an prochain.

Opération « Benayes solidaire »

Les 19 et 20 novembre a eu lieu, comme l'an dernier, une collecte organisée par des bénévoles de la commune au profit des restos du cœur d'Uzerche, pour venir en aide aux personnes les plus démunies qui sont malheureusement de plus en plus nombreuses. Cette fois encore les généreux donateurs sont venus déposer leur don dans une grange mise à disposition pour l'occasion par une habitante de la commune.

Cette collecte, à laquelle ont également participé Intermarché de Saint-Sornin ainsi que les vergers biologiques de Permangle à Saint Yrieix, a permis de réunir près de 500kg de denrées alimentaires, produits d'hygiène et de première nécessité.

Assemblée générale de la CHOU

Le 19 novembre s'est tenue l'assemblée générale de la CHOU (Campagne Heureuse Ouverte et Unie), faisant le bilan de sa première année d'existence. Une trentaine de personnes y ont assistée.

Les évènements passés et les futurs projets y ont été présentés, de nouvelles inscriptions ont été enregistrées. La réunion s'est terminée autour d'un verre de l'amitié agrémenté de cakes, tartes et autres gourmandises apportées par les adhérents.

Cérémonie du 11 novembre

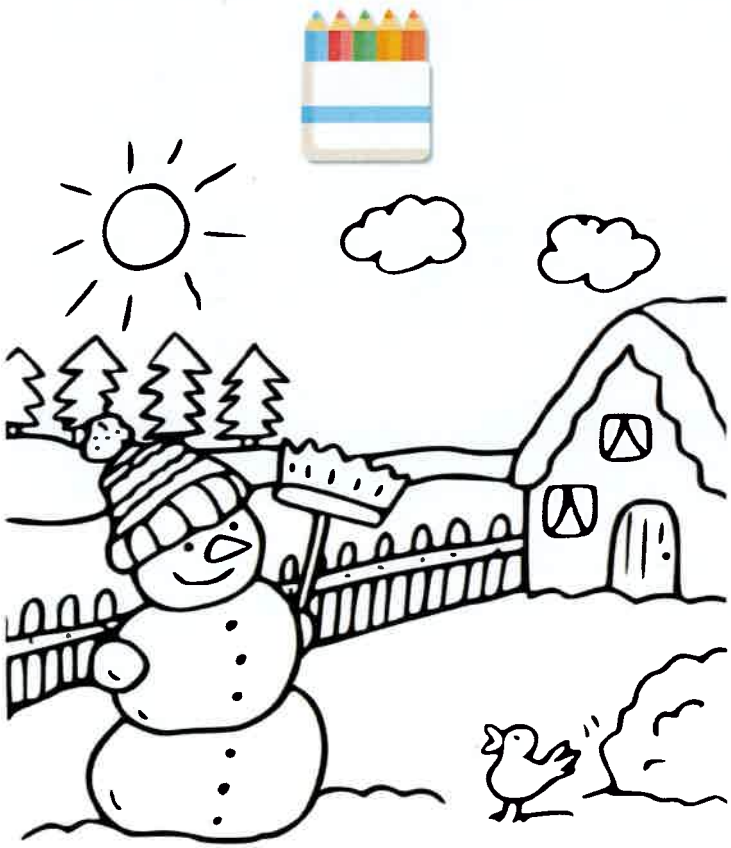
C'est sous le ciel bleu et un beau soleil que cette année le conseil municipal, les représentants des pompiers et des habitants du village se sont réunis autour du monument aux morts pour commémorer l'armistice du 11 novembre 1918.

Un apéritif a ensuite été servi en plein air devant la mairie, permettant pour certains de faire davantage connaissance les uns avec les autres et de partager un agréable moment.

Travaux d'aménagement du bourg

Pendant le mois de mars se dérouleront les travaux d'aménagement d'un nouveau parking dans le prolongement de l'école- Mairie. Il sera une zone sécurisée pour le ramassage scolaire et permettra également aux personnes venant assister à des manifestations à la salle des fêtes de pouvoir trouver une place pour garer leur véhicule. Le montant prévisionnel des travaux qui seront fait par l'entreprise LASCAUX TP s'élève à 71910 €.

Benayes hier



Recette

Connaissez-vous le site...
www.pomme-limousin.org

CRAPIAUX DE CHANDELEUR AUX POMMES DU LIMOUSIN AOP*

Préparation : 10 Cuisson : 15 8

INGRÉDIENTS

- 4 Pommes du Limousin AOP
- 500 gr de farine
- 50 gr de farine à poudre levante
- 4 cuillerées à soupe de sucre semoule
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 6 œufs entiers battus
- 75 cl de lait
- 25 cl d'eau
- 5 cl de rhum
- 50 gr de beurre fondu
- le jus d'un citron
- huile de tournesol pour la cuisson

PRÉPARATION

Dans un grand saladier, disposer en fontaine les deux farines, les sucres semoule et vanillé, le sel. Bien mélanger avec un petit fouet après avoir ajouté progressivement l'eau, le lait, le beurre fondu et les œufs. Laisser reposer à température ambiante le temps de peler les pommes du Limousin AOP, les partager en deux, ôter les trognons puis les émincer le plus fin possible (à la mandoline dans l'idéal), les tranches translucides étant délicatement enduites de jus de citron.

Huilez la crêpière, déposer les tranches de pomme et 1mn plus tard la pâte à crêpe. Faites sauter les crêpes pour les cuire sur les 2 faces, les débarrasser sur une assiette, recouvrir d'un linge humide, les déguster tièdes après les avoir saupoudrées de sucre semoule.

Charlou Reynal

Cuisinier en Limousin

Le conseil de Charlou : à déguster avec un verre de pétillant de pommes sans alcool.

**Appellation d'Origine Protégée*

Diffusion de cette recette avec l'aimable autorisation de **AOP Pomme du Limousin**

AOP POMME DU LIMOUSIN